Thinking of you
Electrolux

EOB3400

EN OVEN	USER MANUAL	2
TH เตาอบ	คู่มือการใช้งาน	23

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. BEFORE FIRST USE 6
5. DAILY USE 7
6. CLOCK FUNCTIONS 8
7. ADDITIONAL FUNCTIONS 9
8. HELPFUL HINTS AND TIPS 9
9. CARE AND CLEANING 17
10. WHAT TO DO IF... 20
11. INSTALLATION 21

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

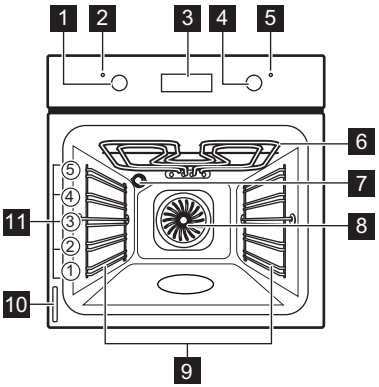
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Knob for the oven functions
2 Power indicator
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature
5 Temperature indicator
6 Grill
7 Oven lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Rating plate
11 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

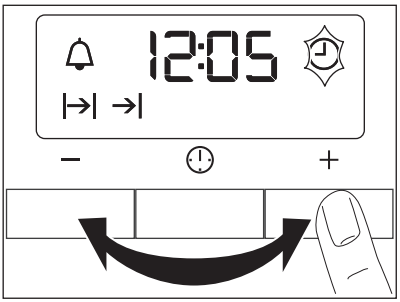
Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes.

Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time, press ⏲ again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.

   The power indicator comes on while the appliance operates.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

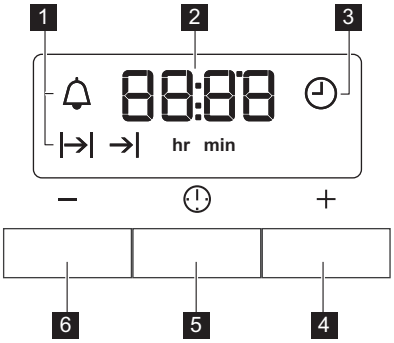
5.2 Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.

Oven function		Application
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Electronic programmer



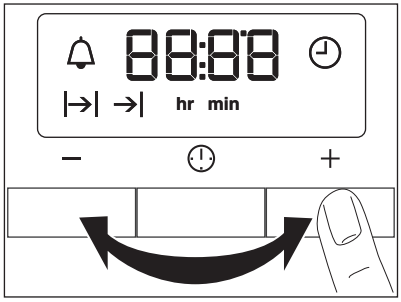
1 Function indicators
2 Time display
3 Function indicator
4 Button **+**
5 Selection button
6 Button **-**

Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated.

You can use Duration \|→\| and End →\| at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration \|→\| , then End →\| .

6.2 Setting the clock functions

1. For Duration \|→\| and End →\| , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder .
2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



3. Press **+** or **-** to set the time for the necessary clock function.

   The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

With the Duration |→| and End →| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.3 Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.

   The clock function goes out after some seconds.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

8.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

8.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

8.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

8.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

8.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	**Pieces**	**[g]**	**Shelf position**	**Temp [°C]**	**1st side**	**2nd side**
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

8.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

9. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

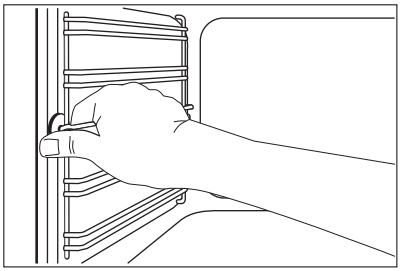
9.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

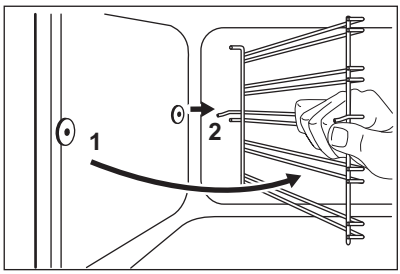
9.2 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

9.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

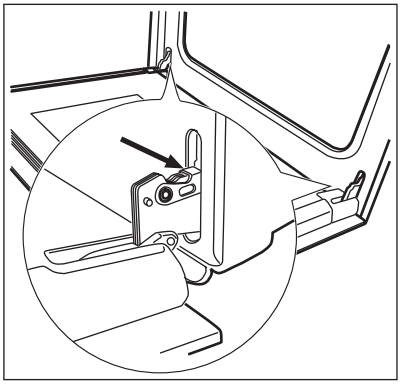
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

9.4 Cleaning the oven door

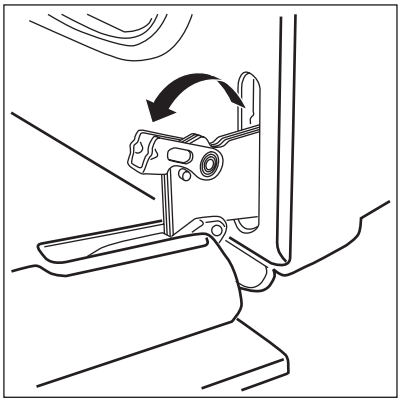
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

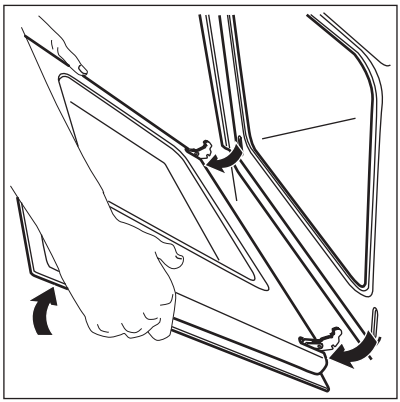
Removing the oven door and the glass panel



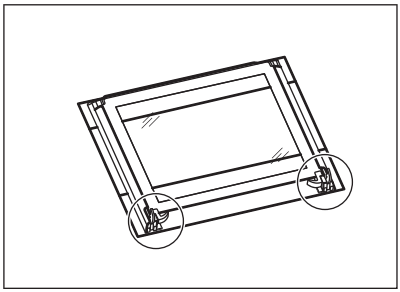
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



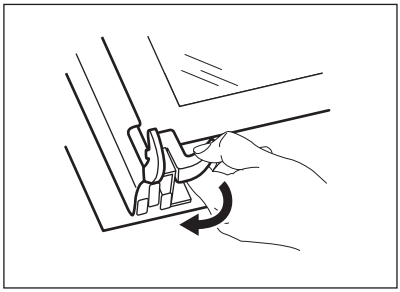
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



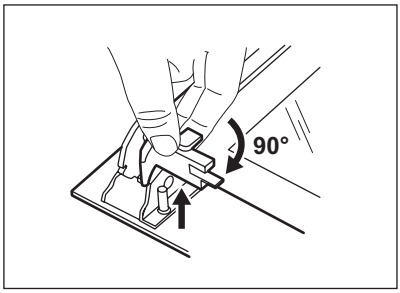
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



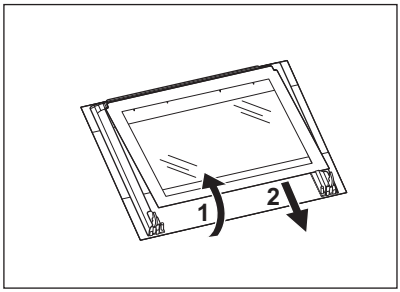
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the internal glass panel.

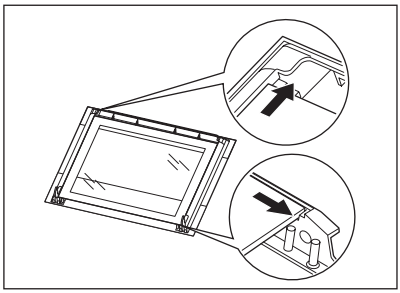


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.
8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.

10. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows **12.00**.	There was a power cut.	Set the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

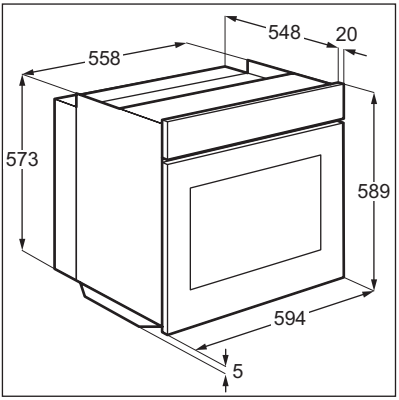
Product number (PNC) .....

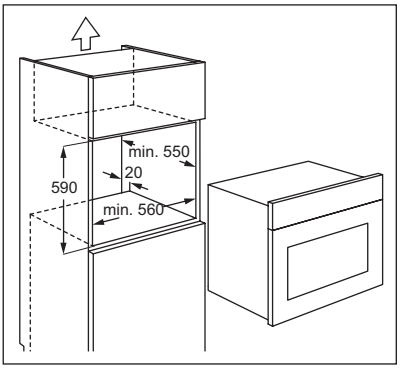
Serial number (S.N.) .....

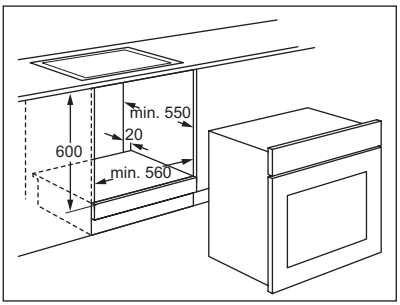
11. INSTALLATION

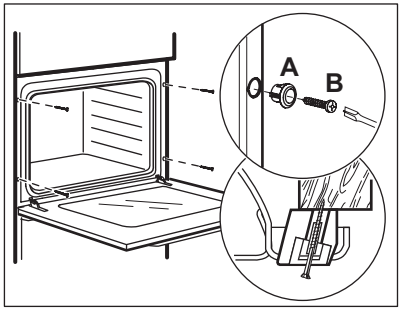
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

11.1 Building In









11.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

11.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

12. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

สารบัญ

1. คำแนะนำด้านความปลอดภัย 24
2. คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย 25
3. รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ 26
4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก 27
5. การใช้งานประจำวัน 27
6. ฟังก์ชั่นนาฬิกา 28
7. ฟังก์ชั่นเพิ่มเติม 29
8. เคล็ดวิธีและข้อแนะนำที่มีประโยชน์ 29
9. การดูแลรักษาและทำความสะอาด 36
10. สิ่งที่ต้องทำถ้า... 39
11. การติดตั้ง 40

เราใส่ใจคุณอยู่เสมอ

ขอบพระคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตที่ได้สั่งสมประสบการณ์และนวัตกรรมที่ล้ำสมัยในวงการมาเป็นเวลาหลายสิบปี ผลิตภัณฑ์ที่ชาญฉลาดและมีสไตล์ได้รับการออกแบบเพื่อคุณโดยเฉพาะ ดังนั้นจงมั่นใจได้ว่าทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะได้รับความปลอดภัยและประสิทธิภาพที่ยอดเยี่ยมในทุกๆ ครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

แวะไปยังเว็บไซท์ของเรำเพื่อ:

ขอรับคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ การแก้ไขปัญหา ข้อมูลการให้บริการ:
www.electrolux.com

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อบริการที่ดีกว่า:
www.electrolux.com/productregistration

ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับอุปกรณ์ของคุณ:
www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการบริการ

เราขอแนะนำให้ใช้อะไหล่ของแท้
ในการติดต่อฝ่ายบริการ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้
ข้อมูลดังกล่าวระบุไว้บนป้ายบอกกำลังไฟ รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง

คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

ข้อมูลทั่วไปและเคล็ดลับในการใช้เครื่อง

ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียด-ก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการติดตั้งที่ไม่ถูกต้องละ-การใช้งานที่นำไปสู่การบาดเจ็บและความเสียหาย เก็บคู่มือไว้กับเครื่องเพื่อ-ใช้อ้างอิงในอนาคต

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

⚠ **คำเตือน**
อาจเสียชีวิตเนื่องจากขาดอากาศหายใจ บาดเจ็บหรือทุพพลภาพ-ถาวรได้

- อุปกรณ์นี้สามารถใช้ได้โดยเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีข้อ-จำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัส สภาพจิตหรือบุคคลที่ขาด-ประสบการณ์และความรู้หากมีคนกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและคอย-ให้คำแนะนำในการใช้งานเครื่อง
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็ก
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้-เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยป้องกันเด็ก แนะนำให้ใช้ด้วย
- ห้ามทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยเด็กหากไม่มีผู้กำกับดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- เครื่องอาจมีความร้อนภายในเนื่องจากการทำงาน อย่าสัมผัสที่ชิ้นส่วน-ทำความร้อนในเครื่อง ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้า-ในเครื่อง
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ก่อนซ่อมบำรุง ให้ถอดสายจ่ายไฟ
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่อง-กระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสีย-หายได้
- นำฐานรองชั้นวางออกก่อนโดยดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวาง จากนั้น-ดึงปลายด้านหลังออกจากผนังด้านข้าง ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อน-ลำดับข้างต้น

2. ⚠ คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

⚠ **คำเตือน**
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก สวมถุงมือเพื่อความปลอดภัยทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน

การต่อระบบไฟ

⚠ **คำเตือน**
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ข้อมูลทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัดจะต้องตรงกับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้ หากไม่เป็นตามนี้ กรุณาติดต่อช่างไฟ
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ติดต่อฝ่ายบริการหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนฝาเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ฝาร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหุ้มฉนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์แยกส่วนที่เหมาะสมเท่านั้น เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.2 การใช้งาน

⚠ **คำเตือน**
อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- ใช้เครื่องในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดฝาเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันฝาที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- ปิดฝาเครื่องทุกครั้งขณะไม่ใช้งาน
- เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดฝา
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายใน ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

⚠ **คำเตือน**
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนเสียของอีนาเมล:

  – อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ในเครื่องที่ด้านล่างโดยตรง

  – อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของเครื่องโดยตรง

  – อย่าใส่น้ำโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน

  – อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น

  – ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอีนาเมลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด และไม่ถือเป็นข้อบกพร่องภายใต้กฎหมายการรับประกัน
- ใช้กะทะก้นลึกเพื่อให้ความชื้นแก่เค้ก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบติดฝังถาวรได้

2.3 การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการ
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำฝาออกจากตัวเครื่อง ฝามีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ไขมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชิ้นอีนาเมลแคทาลิติค (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

2.4 ไฟด้านใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน

คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

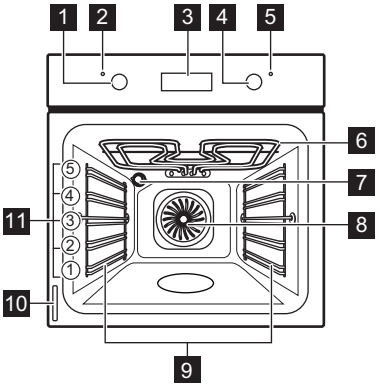
- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีพิกัดทางไฟฟ้าเหมือนกัน

2.5 การทิ้ง

คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟจากนั้นจึงนำไปทิ้ง
- นำล็อคฝาออกเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างอยู่ในเครื่อง

3. รายละเอียดของผลิตภัณฑ์



1 แป้นฟังก์ชั่นของเตาอบ
2 ส่วนแสดงการทำงาน
3 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
4 แป้นปรับอุณหภูมิ
5 ส่วนแสดงอุณหภูมิ
6 ตะแกรง
7 ไฟเตาอบ
8 พัดลม
9 ฐานรองชั้นวางถอดได้
10 แผ่นระบุพิกัด
11 ตำแหน่งชั้นวาง

3.1 อุปกรณ์เสริมเตาอบ

- **ตะแกรงชั้นวาง**
  สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์ปิ้งย่าง
- **ถาดอบ**
  สำหรับเค้กและบิสกิต
- **ถาดปิ้ง/ย่าง**
  สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไขมัน

4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

4.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

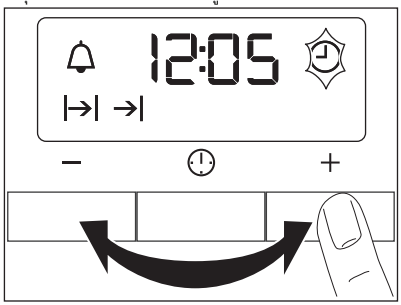
- นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ (ถ้ามี) ออก
- ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

4.2 การตั้งเวลา

สามารถตั้งเวลาได้ก่อนใช้งานเตาอบ

ขณะต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหรือหลังจากไฟตัด ส่วนแสดงเวลาจะติดกะพริบ
กดปุ่ม **+** หรือ **-** เพื่อตั้งเวลาที่ถูกต้อง



หลังผ่านไปประมาณห้าวินาที การกะพริบจะหยุดลง- และจอแสดงผลแสดงเวลาที่คุณตั้งไว้

เปลี่ยนเวลาโดยกด ซ้ำ ๆ จนกระทั่งส่วน- แสดงผลเวลาติดกะพริบ ห้ามกำหนดระยะ- เวลาหรือ เวลาสิ้นสุด พร้อมกัน

4.3 การอุ่นร้อน

อุ่นร้อนเครื่องเปล่าเพื่อไล่ไขมันที่ตกค้าง

1. ตั้งค่าฟังก์ชั่น และอุณหภูมิสูงสุด
2. ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชั่น และอุณหภูมิสูงสุด
4. ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลาสิบนาที
5. ตั้งค่าฟังก์ชั่น และอุณหภูมิสูงสุด
6. ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลาสิบนาที

อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เครื่องอาจส่งกลิ่นและมี- ควัน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ อากาศจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

5. การใช้งานประจำวัน

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเปิดและปิดเครื่อง

1. ปรับแป้นฟังก์ชั่นของเตาไปยังฟังก์ชั่นที่ต้องการ
   ส่วนแสดงการทำงานจะติดสว่างขณะเครื่อง- ทำงาน
2. ปรับแป้นควบคุมคุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่- ต้องการ
   ส่วนแสดงอุณหภูมิจะติดสว่างขณะที่อุณหภูมิของ- เครื่องเพิ่มขึ้น
3. ปิดเครื่องโดยปรับแป้นฟังก์ชั่นเตาอบและแป้น- ปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่ง Off

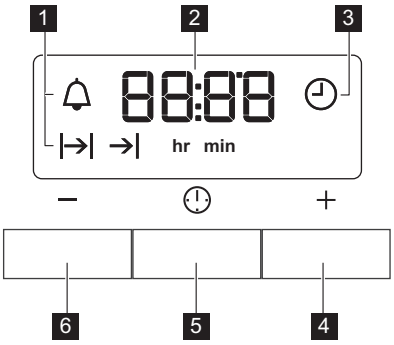
5.2 ฟังก์ชั่นเตาอบ

ฟังก์ชั่นเตาอบ		การใช้งาน
0	ตำแหน่ง Off	เครื่องปิดทำงาน

ฟังก์ชั่นเตาอบ		การใช้งาน
	ไฟ	เปิดไฟเตาอบได้โดยไม่ใช้ฟังก์ชั่นปรุงอาหาร
	อบปกติ	ใช้อบและย่างบนชั้นเตาอบหนึ่งชั้น ส่วนทำความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน
	เปิดร้อนด้านบน	สิ้นสุดขั้นตอนการปรุงสุก เฉพาะส่วนทำความร้อนด้านบนที่ทำงาน
	เปิดร้อนด้านล่าง	ใช้อบเค้กให้ด้านล่างกรอบแข็ง เฉพาะส่วนทำความร้อนด้านล่างที่ทำงาน
	ปิ้งย่าง	ปิ้งอาหารปริมาณเล็กน้อยที่กลางชั้นวาง ใช้สำหรับปิ้ง
	ปิ้งย่างด่วน	ปิ้งอาหารแบบแผ่นเรียบปริมาณมาก ใช้สำหรับปิ้ง ส่วนประกอบในการปิ้งทั้งหมดจะเริ่มทำงาน
	ปิ้งย่างเทอร์โบ	ปรุงสุกเนื้อชิ้นใหญ่ ตะแกรงและพัดลมเตาอบจะทำงานต่อกันและหมุนเวียนอากาศร้อนรอบ ๆ ผลิตภัณฑ์อาหาร
	ใช้พัดลมปรุงสุก	ย่างหรือย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียรส
	อบพิซซ่า	ใช้ทำพิซซ่า แป้งอบกรอบหรือพาย ตะแกรงและส่วนประกอบด้านล่างใช้จ่ายความร้อนโดยตรง โดยพัดลมทำหน้าที่หมุนเวียนอากาศร้อนเพื่อให้หน้าของพิซซ่าหรือไส้พายสุก

6. ฟังก์ชั่นนาฬิกา

6.1 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์



1 สัญลักษณ์การทำงาน
2 ส่วนแสดงเวลา
3 สัญลักษณ์การทำงาน
4 ปุ่ม +
5 ปุ่มเลือก
6 ปุ่ม -

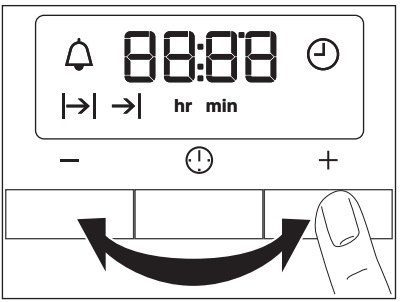
ฟังก์ชั่นนาฬิกา		การใช้งาน
	เวลา	ตั้งเวลาโดยแก้ไขหรือตรวจสอบเวลาจริง
	Minute Minder	ใช้ตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชั่นนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบ
|→|	Duration	ใช้กำหนดระยะเวลาที่เครื่องจะต้องทำงาน

ฟังก์ชั่นนาฬิกา		การใช้งาน
→|	End	กำหนดเวลาที่เครื่องจะปิดการทำงาน

สามารถใช้ฟังก์ชั่น Duration |→| และ End →| ได้พร้อมกันเพื่อตั้งเวลาสำหรับเปิดและปิดใช้งานเครื่อง เริ่มจากตั้งค่า Duration |→| จากนั้นจึงตั้งค่า End →|

6.2 การตั้งนาฬิกา

1. สำหรับ Duration |→| และ End →| ให้ตั้งค่าการทำงานของเตาอบและอุณหภูมิ ไม่จำเป็นต้องทำตามนี้สำหรับ Minute Minder
2. กดปุ่ม Selection ซ้ำ ๆ กันจนกระทั่งส่วนแสดงผลนาฬิกาติดกะพริบ



3. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ
   หน้าจอจะแสดงค่าเวลาที่คุณตั้งไว้ หลังจากพ้นกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ ส่วนแสดงผลจะติดกะพริบและมีเสียงสัญญาณดังขึ้นสองนาที

ในกรณีที่ใช้ Duration |→| และ End →| เครื่องจะปิดการทำงานอัตโนมัติ

4. กดปุ่มเพื่อปิดสัญญาณดังกล่าว
5. ปรับแป้นฟังก์ชั่นเตาอบและแป้นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

6.3 การยกเลิกฟังก์ชั่นนาฬิกา

1. กดปุ่ม Selection ซ้ำ ๆ กันจนกระทั่งส่วนแสดงผลฟังก์ชั่นที่ต้องการติดกะพริบ
2. กดปุ่ม **-** ค้างไว้
   ฟังก์ชั่นนาฬิกาจะดับลงหลังผ่านไปครู่หนึ่ง

7. ฟังก์ชั่นเพิ่มเติม

7.1 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเครื่องทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเครื่องเย็น หากคุณปิดเครื่องพัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปจนกระทั่งอุณหภูมิของเครื่องลดลง

7.2 เทอร์โมสตัทนิรภัย

การใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

8. เคล็ดวิธีและข้อแนะนำที่มีประโยชน์

- เครื่องมีชั้นวางห้าชั้น นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเครื่อง
- เครื่องมีระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอากาศในสภาพที่มีไอร้อน ทำให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด
- ความชื้นอาจควบแน่นในเครื่องหรือที่แผงฝาปิด ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ยืนห่างจากเครื่องขณะเปิดฝาหลังปรุงอาหาร เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร
- ทำความสะอาดคราบความชื้นหลังจากใช้งานเครื่อง
- อย่าใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปที่พื้นเครื่องโดยตรง และอย่าใส่ฟอยล์อะลูมิเนียมบนส่วนประกอบดังกล่าวขณะปรุงอาหาร เนื่องจากจะทำให้ประสิทธิภาพในการอบเปลี่ยนไปและอาจทำให้อีนาเมลเคลือบผิวเสียหาย

8.1 การอบเค้ก

- อย่าเปิดฝาเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้
- หากใช้ถาดอบสองถาดพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

8.2 การปรุงสุกเนื้อและปลา

- ใช้ถาดก้นลึกสำหรับอาหารที่มีไขมันมากเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา
- วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้น้ำเนื้อเล็ดรอดออกมา
- เติมน้ำในถาดก้นลึกเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุกครั้งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำเนื่องจากควัน

8.3 เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ
ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะ สูตรอาหาร- และปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

8.4 ตารางการอบและย่าง

เค้ก

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]		
สูตรอาหารที่-ต้องตีส่วนผสม	2	170	3 (2 และ 4)	160	45 - 60	ในแม่พิมพ์เค้ก
โดขนมปังสั้น	2	170	3 (2 และ 4)	160	20 - 30	ในแม่พิมพ์เค้ก
ชีสเค้กบัตเตอร์-มิลค์	1	170	2	165	60 - 80	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 26 ซม.
เค้กแอปเปิล (พายแอปเปิล)	2	170	2 (ซ้ายและ-ขวา)	160	80 - 100	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 20 ซม. บน-ตะแกรงวาง 1)
สทรูเดิล	3	175	2	150	60 - 80	ในถาดอบ
ทาร์ตแยม	2	170	2 (ซ้ายและ-ขวา)	165	30 - 40	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 26 ซม.
สปอนจ์เค้ก	2	170	2	160	50 - 60	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 26 ซม.
คริสตมาสเค้ก / ริชฟรุ้ตเค้ก	2	160	2	150	90 - 120	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 20 ซม. 1)
เค้กพลัม	1	175	2	160	50 - 60	ในถาดขนมปัง 1)
เค้กขนาดเล็ก - ชั้นเดียว	3	170	3	140 - 150	20 - 30	ในถาดอบ
เค้กขนาดเล็ก - สองชั้น	-	-	2 และ 4	140 - 150	25 - 35	ในถาดอบ
เค้กขนาดเล็ก - สามชั้น	-	-	1, 3 และ 5	140 - 150	30 - 45	ในถาดอบ
บิสกิต / แผ่น-แป้ง - ชั้นเดียว	3	140	3	140 - 150	30 - 35	ในถาดอบ
บิสกิต / แผ่น-แป้ง - สองชั้น	-	-	2 และ 4	140 - 150	35 - 40	ในถาดอบ

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]		
บิสกิต / แผ่น-แป้ง - สามชั้น	-	-	1, 3 และ 5	140 - 150	35 - 45	ในถาดอบ
เมอแรง - ชั้น-เดียว	3	120	3	120	80 - 100	ในถาดอบ
เมอแรง - สอง-ชั้น	-	-	2 และ 4	120	80 - 100	ในถาดอบ 1)
บัน	3	190	3	190	12 - 20	ในถาดอบ 1)
เอแคลร์ - ชั้น-เดียว	3	190	3	170	25 - 35	ในถาดอบ
เอแคลร์ - สอง-ชั้น	-	-	2 และ 4	170	35 - 45	ในถาดอบ
เพลททาร์ต	2	180	2	170	45 - 70	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 20 ซม.
ฟรุ๊ตเค้กเนื้อเข้ม-ข้น	1	160	2	150	110 - 120	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 24 ซม.
วิคตอเรีย-แซนด์วิช	1	170	2	160	50 - 60	ในแม่พิมพ์เค้ก-ขนาด 20 ซม.

1) อุ่นล่วงหน้า 10 นาที

ขนมปังและพิซซ่า

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]		
ขนมปังขาว	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 ชิ้น 500 ก. ต่อชิ้น1)
ขนมปังข้าวไรล์	1	190	1	180	30 - 45	ในถาดขนมปัง
โรลล์ขนมปัง	2	190	2 (2 และ 4)	180	25 - 40	6 - 8 โรลล์ใน-ถาดอบ 1)
พิซซ่า	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	ในถาดอบหรือ-ถาดก้นลึก1)
สโคน	3	200	3	190	10 - 20	ในถาดอบ 1)

1) อุ่นล่วงหน้า 10 นาที

แฟลน

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]		
พาสต้าแฟลน	2	200	2	180	40 - 50	ในแม่พิมพ์

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]		
แฟลนผัก	2	200	2	175	45 - 60	ในแม่พิมพ์
คีช	1	180	1	180	50 - 60	ในแม่พิมพ์1)
ลาซานญ่า	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	ในแม่พิมพ์1)
แคนเนลโลนี	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	ในแม่พิมพ์1)

1) อุ่นล่วงหน้า 10 นาที

เนื้อสัตว์

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]		
เนื้อวัว	2	200	2	190	50 - 70	บนตะแกรงลวด
เนื้อหมู	2	180	2	180	90 - 120	บนตะแกรงลวด
เนื้อลูกวัว	2	190	2	175	90 - 120	บนตะแกรงลวด
เนื้อย่างแบบ-อังกฤษดิบ	2	210	2	200	50 - 60	บนตะแกรงลวด
เนื้อย่างแบบ-อังกฤษมีเดียม	2	210	2	200	60 - 70	บนตะแกรงลวด
เนื้อย่างแบบ-อังกฤษสุก	2	210	2	200	70 - 75	บนตะแกรงลวด
เนื้อหมูบริเวณ-ไหล่	2	180	2	170	120 - 150	พร้อมเปลือก
เนื้อแข้งหมู	2	180	2	160	100 - 120	2 ชิ้น
เนื้อแกะ	2	190	2	175	110 - 130	ขา
ไก่	2	220	2	200	70 - 85	ทั้งตัว
ไก่งวง	2	180	2	160	210 - 240	ทั้งตัว
เป็ด	2	175	2	220	120 - 150	ทั้งตัว
เนื้อห่าน	2	175	1	160	150 - 200	ทั้งตัว
เนื้อกระต่าย	2	190	2	175	60 - 80	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อกระต่ายป่า	2	190	2	175	150 - 200	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อไก่ฟ้า	2	190	2	175	90 - 120	ทั้งตัว

ปลา

ประเภทอาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลาปรุง [min]	หมายเหตุ
	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณห-ภูมิ [°C]		
ปลาเทราท์/ ซีบรีม	2	190	2	175	40 - 55	ปลา 3 - 4 ตัว
ปลาทูน่า / ซาลมอน	2	190	2	175	35 - 60	เนื้อไม่ติดกระดูก 4 - 6 ชิ้น

8.5 ปิ้งย่าง

อุ่นเตาเปล่าล่วงหน้า 10 นาทีก่อนปรุงสุก

ประเภทอาหาร	ปริมาณ		ปิ้งย่าง		เวลาปรุง [min]	
	ชิ้น	[g]	ตำแหน่งชั้น-วาง	อุณหภูมิ [°C]	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2
สเต็กไม่ติดกระดูก	4	800	4	สูงสุด	12 - 15	12 - 14
สเต็กเนื้อวัว	4	600	4	สูงสุด	10 - 12	6 - 8
ไส้กรอก	8	-	4	สูงสุด	12 - 15	10 - 12
พอร์คช้อป	4	600	4	สูงสุด	12 - 16	12 - 14
ไก่ (ตัดเป็น 2 ชิ้น)	2	1000	4	สูงสุด	30 - 35	25 - 30
เคบับ	4	-	4	สูงสุด	10 - 15	10 - 12
อกไก่	4	400	4	สูงสุด	12 - 15	12 - 14
แฮมเบอร์เกอร์	6	600	4	สูงสุด	20 - 30	-
เนื้อหาไม่มีกระดูก	4	400	4	สูงสุด	12 - 14	10 - 12
แซนด์วิชปิ้ง	4 - 6	-	4	สูงสุด	5 - 7	-
ขนมปังปิ้ง	4 - 6	-	4	สูงสุด	2 - 4	2 - 3

8.6 ปิ้งย่างเทอร์โบ

เนื้อวัว

ประเภทอาหาร	ปริมาณ	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	เวลา [นาที]
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ-เลาะกระดูก ดิบ	ต่อความหนาทุก ซม.	1	190 - 200 1)	5 - 6
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ-เลาะกระดูก มีเดียม	ต่อความหนาทุก ซม.	1	180 - 190 1)	6 - 8
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ-เลาะกระดูก เวลดัน	ต่อความหนาทุก ซม.	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) อุ่นร้อนเตาอบ

เนื้อหมู

ประเภทอาหาร	ปริมาณ	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	เวลา [นาที]
ไหล่ คอ ข้อต่อแฮม	1 - 1.5 กก.	1	160 - 180	90 - 120
ชอป สแปร์ริบ	1 - 1.5 กก.	1	170 - 180	60 - 90
มีทโลฟ	750 ก. - 1 กก.	1	160 - 170	50 - 60
ขาหมู (ปรุงสุกมาก่อน)	750 ก. - 1 กก.	1	150 - 170	90 - 120

เนื้อลูกวัว

ประเภทอาหาร	ปริมาณ	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	เวลา [นาที]
เนื้อลูกวัวย่าง	1 กก.	1	160 - 180	90 - 120
ขาลูกวัว	1.5 - 2 กก.	1	160 - 180	120 - 150

เนื้อแกะ

ประเภทอาหาร	ปริมาณ	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	เวลา [นาที]
ขาแกะ แกะย่าง	1 - 1.5 กก.	1	150 - 170	100 - 120
สันหลังแกะ	1 - 1.5 กก.	1	160 - 180	40 - 60

สัตว์ปีก

ประเภทอาหาร	ปริมาณ	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	เวลา [นาที]
เนื้อสัตว์ปีก	200 - 250 ก. ต่อชิ้น	1	200 - 220	30 - 50
ไก่ ครึ่งตัว	400 - 500 ก. ต่อชิ้น	1	190 - 210	35 - 50
ไก่ ไก่ตัวเมีย	1 - 1.5 กก.	1	190 - 210	50 - 70
เป็ด	1.5 - 2 กก.	1	180 - 200	80 - 100
เนื้อห่าน	3.5 - 5 กก.	1	160 - 180	120 - 180
ไก่งวง	2.5 - 3.5 กก.	1	160 - 180	120 - 150
ไก่งวง	4 - 6 กก.	1	140 - 160	150 - 240

ปลา (นึ่ง)

ประเภทอาหาร	ปริมาณ	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ [°C]	เวลา [นาที]
ปลาทั้งตัว	1 - 1.5 กก.	1	210 - 220	40 - 60

8.7 การอบแห้ง - ใช้พัดลมปรุงสุก

ปิดชั้นเตาอบโดยใช้กระดาษรองอบ

ผัก

ประเภทอาหาร	ตำแหน่งชั้นวาง		อุณหภูมิ [°C]	เวลา [ชม.]
	1 ชั้น	2 ชั้น		
ถั่ว	3	1/4	60 - 70	6 - 8

ประเภทอาหาร	ตำแหน่งชั้นวาง		อุณหภูมิ [°C]	เวลา [ชม.]
	1 ชั้น	2 ชั้น		
พริกไทย	3	1/4	60 - 70	5 - 6
ผักสำหรับทำซุป	3	1/4	60 - 70	5 - 6
เห็ด	3	1/4	50 - 60	6 - 8
สมุนไพร	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ผลไม้

ประเภทอาหาร	ตำแหน่งชั้นวาง		อุณหภูมิ [°C]	เวลา [ชม.]
	1 ชั้น	2 ชั้น		
พลัม	3	1/4	60 - 70	8 - 10
แอปริคอท	3	1/4	60 - 70	8 - 10
แอปเปิลหั่น	3	1/4	60 - 70	6 - 8
แพร์	3	1/4	60 - 70	6 - 9

ข้อมูลเกี่ยวกับอะคริลาไมด์

ข้อสำคัญ ข้อมูลล่าสุดทางวิทยาศาสตร์ระบุว่า อาหารที่ปรุงสุกจนไหม้เกรียม (โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบ) อาจมีอะคริลาไมด์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ดังนั้น ขอแนะนำให้ท่านปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำสุดและอย่าปรุงอาหารให้สุกเกรียมจนเกินไป

9. การดูแลรักษาและทำความสะอาด

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดตามปกติ
- ทำความสะอาดด้านในเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง วิธีนี้จะทำให้ขจัดคราบสกปรกได้โดยง่ายและไม่ทำให้เกิดรอยไหม้
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ
- ทำความสะอาดอุปกรณ์ใช้งานต่าง ๆ หลังการใช้งานแล้วปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเคลือบกันติดเสียหายได้

เครื่องใช้สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม:
ทำความสะอาดฝาเตาอบโดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

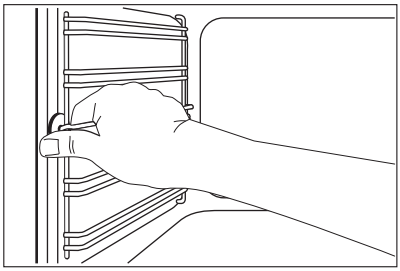
9.1 การทำความสะอาดปะเก็นฝาปิด

- ตรวจสอบปะเก็นที่ฝาปิดเป็นประจำ ปะเก็นฝาปิดอยู่บริเวณรอบช่องเปิดของเตาอบ อย่าใช้เครื่องหากปะเก็นฝาปิดเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการ
- ทำความสะอาดปะเก็นฝาปิดตามข้อมูลทั่วไปในการทำความสะอาด

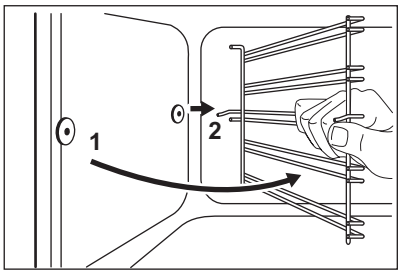
9.2 ส่วนรองรับชั้นวาง

สามารถถอดฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดผนังด้านในได้

การถอดฐานรองชั้นวาง



1. ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง



2. ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก

การติดตั้งฐานรองชั้นวาง

ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น

ปลายด้านมนของรางรองรับชั้นวางจะต้องหันออกด้านหน้า

9.3 ไฟเตาอบ

คำเตือน
ระวังขณะเปลี่ยนไฟเตาอบ อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ:

- ปิดเตาอบ

- ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัดวงจร

รองผ้าไว้ด้านล่างของเตาอบเพื่อป้องกันความเสียหายต่อไฟและฝาครอบกระจกของเตาอบ
ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบมันตกค้างไหม้บนหลอดไฟ

1. เปิดฝากระจกครอบทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. ใส่หลอดไฟเตาอบกลับเข้าที่โดยใช้หลอดไฟเตาอบทนความร้อน 300 °C

ใช้หลอดไฟสำหรับเตาอบประเภทเดียวกัน

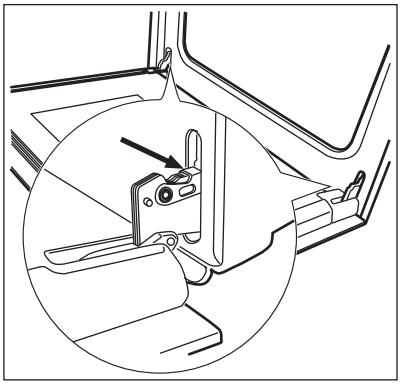
4. ใส่ฝากระจกครอบ

9.4 ทำความสะอาดฝาปิดเตาอบ

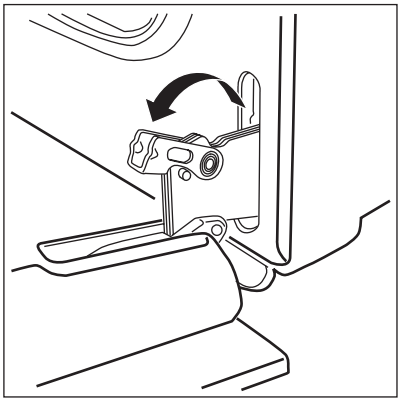
ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสองชั้น สามารถนำฝาปิดและแงกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้

ฝาปิดเตาอบสามารถปิดได้หากคุณนำแผงกระจกด้านในออกก่อนถอดฝาปิดเตาอบ

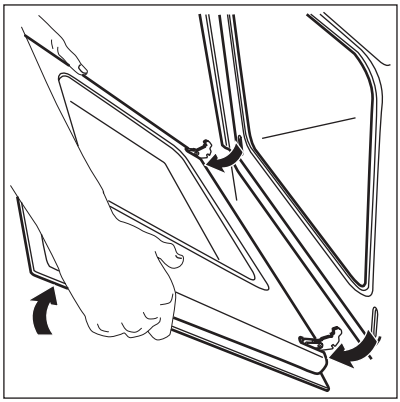
การถอดฝาปิดเตาอบและแผงกระจก



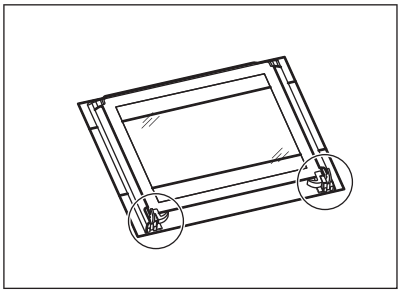
1. เปิดฝาปิดให้สุดและจับที่บานพับทั้งสองด้าน



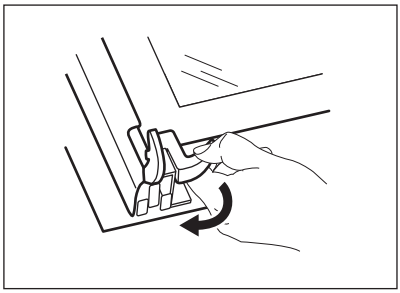
2. ยกและหมุนแป้นที่บานพับทั้งสอง



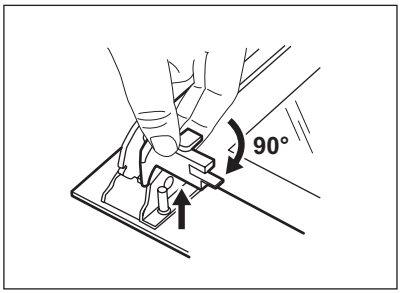
3. ปิดฝาปิดเตาอบไปยังตำแหน่งเปิดแรก (ครึ่ง-ระยะ) จากนั้นดึงไปด้านหน้าแล้วนำฝาปิดออก-จากฐานรอง



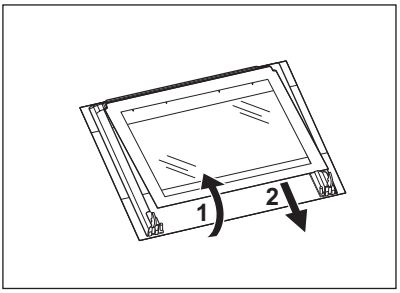
4. วางฝาปิดไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง



5. คลายล็อคเพื่อนำแผงกระจกด้านในออก

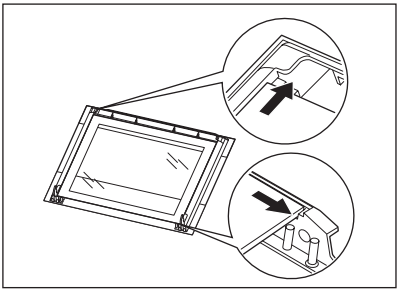


6. หมุนตัวยึดสองตัว 90° จากนั้นนำออกจากฐาน-รอง



7. ค่อย ๆ ยก (ขั้นตอนที่ 1) จากนั้นนำแผงกระจกออก (ขั้นตอนที่ 2)
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำสบู่ เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง

การติดตั้งฝาปิดและแผงกระจก



หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและฝาปิดเตาอบ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องหันเข้าด้านในของฝาปิด หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจกที่ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัสดู
ติดตั้งแผงกระจกภายในเข้ากับฐานให้ถูกต้อง ดูจากภาพ

10. สิ่งที่ต้องทำถ้า...

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เตาอบไม่ทำความร้อน	เครื่องปิดทำงาน	เปิดเครื่อง
เตาอบไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา	ตั้งเวลา
เตาอบไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น	ตรวจสอบว่าตั้งค่าได้ถูกต้อง
เตาอบไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ตัด	ทำการตรวจสอบฟิวส์ หากฟิวส์ตัดมากกว่าหนึ่งครั้ง ให้ติดต่อช่างไฟ
ไฟเตาอบไม่ทำงาน	ไฟเตาอบมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟเตาอบใหม่
จอแสดงผลเป็น **12.00**	ไฟตัด	ตั้งเวลา
ควันและไอน้ำสะสมตัวอยู่ในอาหารและเตาอบ	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบนานเกินกว่า 15-20 นาทีหลังจากสิ้นสุดการปรุงสุก

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการ

ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่แผ่นพิกัดแผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเครื่อง

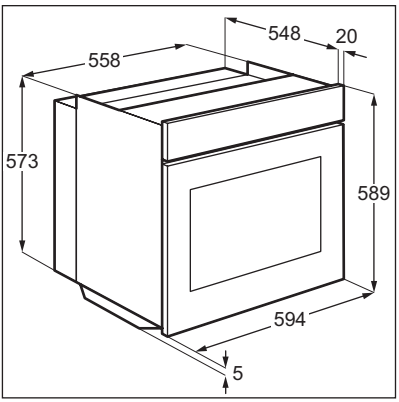
แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่

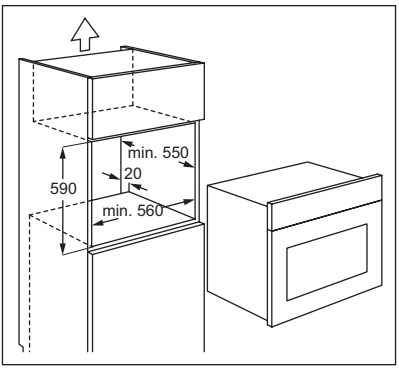
รุ่น (MOD.) .....
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC) .....
ซีเรียลนัมเบอร์ (S.N.) .....

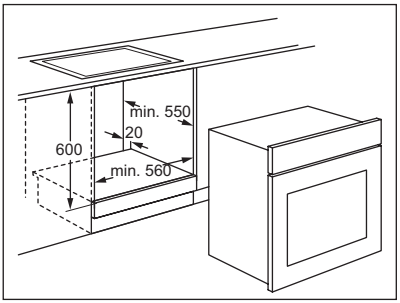
11. การติดตั้ง

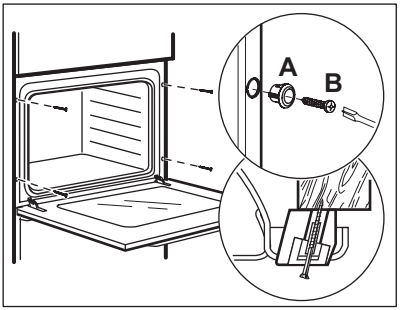
คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 การติดตั้งแบบบิลท์อิน









11.2 การติดตั้งทางไฟฟ้า

คำเตือน
ติดตั้งโดยช่างไฟที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ "ข้อมูลด้านความปลอดภัย"

เครื่องจ่ายไฟผ่านสายไฟหลักเท่านั้น

11.3 สายต่อ

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F
ดูรายละเอียดสายต่อได้จากพิกัดทางไฟฟ้า (ที่แผ่นพิกัด) และที่ตาราง:

กำลังไฟทั้งหมด	ส่วนของสาย
สูงสุด 1380 W	3 x 0.75 ตร.ม.

กำลังไฟทั้งหมด	ส่วนของสาย
สูงสุด 2300 W	3 x 1 ตร.ม.

กำลังไฟทั้งหมด	ส่วนของสาย
สูงสุด 3680 W	3 x 1.5 ตร.ม.

สายดิน (เขียว/เหลือง) จะต้องยาวกว่าสายเฟสและสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

12. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♺ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่าทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์ ⍁ รวมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop

397298401-A-372012

CE